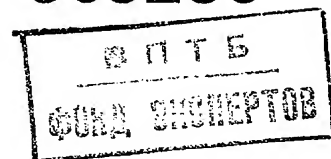




Государственный комитет
Совета Министров СССР
по делам изобретений
и открытий

О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 588236



(61) Дополнительное к авт. свид-ву —

(22) Заявлено 02.08.76 (21) 2391771/28-13

с присоединением заявки № —

(23) Приоритет —

(43) Опубликовано 15.01.78. Бюллетень № 2

(45) Дата опубликования описания 14.02.78

(51) М. Кл.² С 12G 3/06

(53) УДК 663.253(088.8)

(72) Авторы
изобретения

Е. С. Дрбоглав, Л. И. Бекетаева, А. Т. Алчимбаева,
Ф. Д. Джумагалиева, Р. И. Алиханова и В. А. Максютюва

(71) Заявитель

Научно-исследовательский институт плодоводства и виноградарства

(54) КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ВИНА «АЙДЫН»

1

Изобретение относится к винодельческой промышленности и касается композиций ингредиентов для вина.

Известна композиция ингредиентов для вина, содержащая полынь, душицу, тысячелистник, мяту полевую, кориандр и винно-спиртовую жидкость [1].

Известная композиция обладает низкими вкусовыми и лечебными качествами. Кроме того, вино, полученное по данной композиции, содержит значительное количество сахара и спирта.

С целью повышения вкусовых и лечебных качеств готового продукта и расширения ассортимента шипучих вин предлагаемая композиция дополнительно содержит зизифору Бунге, зизифору тонкую, лист черной смородины, липовый цвет, ванилин и плоды облепихи при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 дал:

Полынь	1,0—1,5
Душица	0,5—1,0
Тысячелистник	0,5—0,7
Мята полевая	0,8—1,0
Кориандр	1,0—1,5
Зизифора Бунге	1,2—2,0
Зизифора тонкая	1,2—2,0
Лист черной смородины	0,8—1,2
Липовый цвет	0,7—1,0
Ванилин	0,3—0,5

2

Плоды облепихи 0,7—1,2
Винно-спиртовая жид- Остальное
кость

Вино «Айдын» приготавливают следующим образом.

5 Сухой яблочный виноматериал приготавливают путем брожения яблочного сока, для чего дробят яблоки, прессуют мезгу, сок собирают в присутствии дрожжей по известной технологии, осветляют его, купажируют с сахарным сиропом в количестве 50—52 кг на 100 дал вина и добавляют в купажи винно-спиртовой настой предлагаемой композиции в количестве 1,5—2,0 дал на 100 дал вина, насыщают его углекислотой и разливают.

15 Винно-спиртовой настой предлагаемой композиции готовят путем измельчения входящих в нее ингредиентов, заливая их сухим яблочным вином, докрепленным спиртом-ректификатом до крепости 50 об. %, из расчета 1,0—1,5 кг от сухих растений на 10—12 кг винно-спиртовой жидкости и настоя в течение 14—15 ч.

25 Затем винно-спиртовой настой снимают с осадка, выход настоя составляет 72—78%.

30 Повторно заливают осадок винно-спиртовой жидкостью крепостью 18 об. %, настаивают в течение 5—6 дней и декантируют, при этом выход настоя составляет 97—98%.

Пример. Берут следующие ингредиенты, кг:

Полынь	1,2
Душицу	0,7
Тысячелистник	0,5
Мяту полевую	0,8
Кориандр	1,2
Зизифору Бунге	1,5
Зизифору тонкую	1,5
Лист черной смородины	1,0
Липовый цвет	0,7
Ванилин	0,5
Плоды облепихи	1,0

измельчают их, заливают винно-спиртовой жидкостью крепостью 50 об. %, состоящей из смеси яблочного вина и спирта-ректификата, настаивают в течение 15 ч. Винно-спиртовой настой снимают с осадка, который затем заливают винно-спиртовой жидкостью 18 об. %, настаивают в течение 5 дней, настой декантируют. Настой первого и второго слива в количестве 1,5 дал на 100 дал вина вносят в купаж яблочного виноматериала.

Полученное таким образом вино обладает высокими вкусовыми и лечебными качествами, оно является сосудорасширяющим средством.

Использование предлагаемой композиции ингредиентов для вина «Айдын» позволяет расширить ассортимент шипучих вин.

Кроме того, готовый продукт, приготовленный на основе предлагаемой композиции, яв-

ляется стабильным, поскольку зизифора является антисептиком и консервантом.

Формула изобретения

- 5 Композиция ингредиентов для вина «Айдын», содержащая полынь, душицу, тысячелистник, мяту полевую, кориандр и винно-спиртовую жидкость, отличающаяся тем, что, с целью повышения вкусовых и лечебных качеств готового продукта и расширения ассортимента шипучих вин, она дополнительно содержит зизифору Бунге, зизифору тонкую, лист черной смородины, липовый цвет, ванилин и плоды облепихи при следующем соотношении ингредиентов, кг/1000 дал:

Полынь	1,0—1,5
Душица	0,5—1,0
Тысячелистник	0,5—0,7
Мята полевая	0,8—1,0
Кориандр	1,0—1,5
Зизифора Бунге	1,2—2,0
Зизифора тонкая	1,2—2,0
Лист черной смородины	0,8—1,2
Липовый цвет	0,7—1,0
Ванилин	0,3—0,5
Плоды облепихи	0,7—1,2
Винно-спиртовая жидкость	Остальное.

Источники информации, принятые во внимание при экспертизе

1. Труды Молдавского научно-исследовательского института пищевой промышленности, М., том IX, 1970, с. 86—88.

Составитель Л. Пашинина

Редактор В. Блохина

Техред Н. Рыбкина

Корректор Л. Орлова

Заказ 425/6

Изд. № 109

Тираж 563

Подписное

НПО Государственного комитета Совета Министров СССР
по делам изобретений и открытий
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Типография, пр. Сапунова, 2